

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## PIZZATO BRUT Rosé Tradicional 2017 – D.O.V.V.

O espumante rosado da Pizzato vem sendo elaborado desde 2007, sempre pelo método tradicional e com colheita designada.

Sempre seguiu as regras da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos e a partir da colheita 2013 as regras da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (DOVV).

Elaborado a partir de uvas próprias cultivadas no vinhedo Santa Lúcia, no Vale dos Vinhedos.

### Alguns destaques (histórico):

91 pontos, Revista Decanter (Inglaterra), Oct, 2018, Expert's Choice;  
91 pontos – Guia ADEGA de Vinhos Brasileiros 2016/2017, 2019/2020  
91 pts/Grand Gold – Wines of Brazil Awards 2019  
Medalha de Ouro no Concurso do Espumante Brasileiro em 2017  
90 pontos – Descorchados 2017, 2018, 2019  
90 pontos – Descorchados 2016  
90 pontos – Descorchados 2015  
90 pontos – Guia ADEGA de Vinhos Brasileiros 2015/2016, 2018/2019  
Medalha de Ouro no Concurso do Espumante Brasileiro em 2013



### PROPOSTA DO PRODUTO

Método Tradicional (*champenoise*).

Pelo menos 15 meses de contato com as borras (*sur lattes*).

Dosagem baixa, no limite para extra brut.

2 meses de amadurecimento pós-*degorgement* (pelo menos).

Vinhedos próprios conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas do vinhedo Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO\*

Rosado claro, de perlage fina. Aromas de frutas vermelhas frescas (morango, framboesa, cereja), frutas cristalizadas e leve tosta de pão. Frutado na boca, seco, de ótima acidez, bom corpo, refrescante e cremoso.

\* notas geralmente observadas

<b>HARMONIZAÇÃO COM PRATOS</b>	Entradas, peixes e frutos do mar, carnes brancas e róseas, sobremesas com pouca doçura.
<b>SERVIÇO</b>	Para melhor apreciar os pontos fortes deste espumante, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 7 °C.
<b>DADOS DESTA COLHEITA</b>	<p><i>Garrafas:</i> 8.000 garrafas, numeradas pela Pizzato e DOVV  <i>Data da colheita:</i> Janeiro de 2017  <i>Corte do Vinho Base:</i> 85% Pinot Noir / 15% Chardonnay  <i>Data da 2ª fermentação:</i> Maio de 2017  <i>Dados Técnicos</i>  <i>Álcool (% vol.) :</i> 12  <i>Açúcar final (g/l) :</i> 9  <i>Acidez total (g/l ác.tartárico):</i> 7,2  <i>pH:</i> 3,2  <i>Tempo de borras início do lote (meses):</i> 15 e aumentando por conta de <i>dégorgement</i> em vários lotes</p>
<b>VINHEDO</b>	<p><i>Nome:</i> Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos  <i>Região:</i> Vale dos Vinhedos, Denominação de Origem  <i>Localização:</i> 29°10'17.91"S, 51°36'05.59"O, 495 m.a.n.m.  <i>Arquitetura:</i> Espaldeiras com orientação norte-sul.  <i>Ano de plantio:</i> 1996, 2000, 2008, 2013.  <i>Solo:</i> De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso  <i>Colheita:</i> Totalmente manual</p>
<b>ELABORAÇÃO DO VINHO BASE</b>	As uvas foram submetidas a prensagem direta (os cachos foram prensados inteiros, sem desengace ou moagem). A clarificação foi a frio, posterior trasfega, com separação das borras do mosto a fermentar. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Posterior estabilização e filtração.
<b>FORMAÇÃO DE ESPUMA</b>	Logo após o assemblage/corte a partir de vinhos base de Pinot Noir e Chardonnay, foram adicionadas as leveduras para a 2ª fermentação na garrafa, permanecendo em contato com as borras até o momento do <i>dégorgement</i> .
<b>DÉGORGEMENT</b>	Com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras ( <i>sur lattes</i> ) dependentes do lote de <i>dégorgement</i> .
<b>a PIZZATO Vinhas e Vinhos</b>	<p>Vinícola localizada no Vale dos Vinhedos – primeira Indicação Geográfica Brasileira – com vinhedos próprios localizados junto ao estabelecimento (26 hectares) e em Doutor FAUSTO de Castro (19 hectares), Serra Gaúcha.  Informações para contato:  PIZZATO Vinhas e Vinhos  Via dos Parreirais s/n – Santa Lúcia – Vale dos Vinhedos  95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil  Fone/fax : 054 3055 0440  Site: <a href="http://www.pizzato.net">http://www.pizzato.net</a>  Facebook: <a href="http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola">http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola</a>  Instagram: pizzato (<a href="https://www.instagram.com/pizzato">https://www.instagram.com/pizzato</a>)</p>